

www.electromenagersge.ca

Four à micro-ondes

Manuel de l'utilisateur

PEB206C

Inscrivez ici les numéros de modèle et de série :

N° de modèle _____________

N° de série _____________

Vous trouverez ces numéros sur une étiquette à l'intérieur du four.



350A4502P622 29-5599 06-07 ATS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.

⚠ *AVERTISSEMENT!*

Pour votre sécurité et pour réduire les risques d'incendie, d'explosion, de choc électrique, de dommages matériels, de blessures ou même d'accident mortel, vous devez vous conformer aux instructions contenues dans ce manuel.

PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

(a) ***N'essayez pas*** de faire fonctionner cet appareil lorsque la porte est ouverte. Cela vous exposerait aux effets nocifs des micro-ondes. Il est important de ne jamais forcer ou modifier le système de verrouillage de sécurité.

(b) ***Ne placez aucun*** objet entre la surface frontale du four et la porte. Ne laissez pas de saleté ou de résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

(c) ***Ne faites pas fonctionner*** le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte du four ferme bien et que les pièces suivantes ne soient pas endommagées :

(1) Porte (tordue)

(2) Charnières et loquets (cassés ou desserrés)

(3) Joints de porte et surfaces d'étanchéité.

(d) ***Seul un technicien qualifié*** est habilité à régler ou réparer cet appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

Veuillez suivre les mesures de sécurité ci-dessous lorsque vous utilisez un appareil électrique :

- Lisez et respectez les mesures de sécurité énoncées dans la section *Précautions à observer pour éviter une éventuelle exposition excessive aux micro-ondes.*
- Cet appareil doit être mis à la terre. Utilisez uniquement une prise de courant convenablement mise à la terre. Reportez-vous à la section *Instructions de mise à la terre* de la page 4.
- Veillez à respecter les instructions d'installation fournies concernant le choix de l'emplacement et l'installation de l'appareil.
- Assurez-vous que l'avant de la porte est situé à au moins 3 po (7,6 cm) du bord du comptoir pour éviter que l'appareil ne bascule accidentellement lors de l'utilisation.
- N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.
- N'installez pas ce four à micro-ondes au-dessus ou près d'un appareil de chauffage ou de cuisson.
- Ne mettez rien sur le four à micro-ondes lorsque celui-ci fonctionne.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il a subi une chute. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente de Mabe ou un réparateur autorisé, qui utilisera un cordon d'alimentation de Mabe.
- Ne recouvrez ni n'obstruez aucune des ouvertures de l'appareil.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé aux fins prévues et décrites dans ce manuel. N'utilisez aucun produit chimique ou composé corrosif dans cet appareil. Ce four à micro-ondes a été spécialement conçu pour réchauffer et cuire les aliments, et non pour être utilisé en laboratoire ou à des fins industrielles.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

Cet appareil doit uniquement être utilisé aux fins prévues et décrites dans ce manuel.

- Ce four à micro-ondes n'a été ni testé ni homologué pour une utilisation sur un bateau.
- Ne laissez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau, – par exemple dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou près d'un évier.
- Éloignez le cordon d'alimentation de toute surface chaude.
- N'immergez pas la fiche de branchement ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation au bas d'une table ou du comptoir.
- Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :

— Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement votre four lorsque vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matières inflammables pour la cuisson.

— Retirez les attaches et les autres accessoires métalliques des emballages en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.

— Ne rangez rien à l'intérieur du four. Ne laissez pas d'article en papier, d'ustensile de cuisine ou d'aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé.

— Si un feu se déclare dans votre four, laissez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
Si vous ouvrez la porte, les flammes risquent de se propager.

— N'utilisez pas les fonctions de cuisson par capteur deux fois de suite pour la même portion d'aliment. Si les aliments ne sont pas assez cuits après le décompte, utilisez la ***Cuisson minutée*** pour augmenter la durée de cuisson.

- Pour le nettoyage de la surface de la porte, consultez les instructions de la section *Entretien et nettoyage du four à micro-ondes* du présent manuel.
- Seul un technicien qualifié peut réparer cet appareil. Si une inspection, une réparation ou un réglage s'avèrent nécessaires, communiquez avec le bureau de service après-vente autorisé le plus proche.
- Comme pour tout autre appareil électroménager, l'utilisation du four par des enfants doit faire l'objet d'une étroite supervision.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT!



FORMATION D'ÉTINCELLES

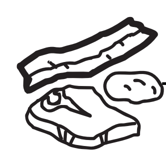
*Si vous constatez la présence d'étincelles, appuyez sur la touche **EFFACER/ARRÊT** et éliminez la cause du problème.*

La formation d'étincelles dans le four à micro-ondes est provoquée par :

- Une feuille d'aluminium ou un autre article métallique qui entre en contact avec une paroi du four.
- Du papier d'aluminium qui n'épouse pas bien la forme des aliments (les bords relevés agissent comme des antennes).
- La présence d'articles métalliques (attaches, broches à volaille, dorures sur la vaisselle).
- Des essuie-tout en papier recyclé contenant des particules métalliques.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT!



ALIMENTS

- Ne faites pas de maïs soufflé dans le four à micro-ondes, à moins d'utiliser un accessoire pour micro-ondes ou des grains de maïs prévus à cet effet.
- Certains produits comme les œufs entiers ou les aliments contenus dans des récipients hermétiquement fermés, – par exemple un pot en verre, ne doivent pas être chauffés dans le four à micro-ondes au risque d'éclater. Une telle utilisation du four à micro-ondes peut provoquer des blessures.
- Ne faites pas bouillir d'œufs dans le four à micro-ondes. La pression s'accumulerait à l'intérieur du jaune et ferait éclater l'œuf, ce qui pourrait provoquer des blessures.
- Faire fonctionner le four à micro-ondes pendant plus d'une minute ou deux sans placer d'aliments à l'intérieur peut endommager le four et provoquer un incendie. Cela ferait augmenter la température autour du magnétron et pourrait affecter la durée de vie du four.
- Percez les jaunes d'œuf et la « peau » d'aliments comme les pommes de terre, les saucisses, les tomates, les pommes, le foie de volaille et autres abats pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.
- ***Eau surchauffée***

  Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà de leur point d'ébullition, et cela, sans avoir l'air de bouillir. Le bouillonnement peut ne pas être visible lorsque vous sortez le récipient du four à micro-ondes. AINSI, CES LIQUIDES BRÛLANTS PEUVENT SOUDAINEMENT SE METTRE À BOUILLIR ET DÉBORDER DU RÉCIPIENT LORSQUE CE DERNIER EST DÉPLACÉ OU QU'ON Y PLONGE UN USTENSILE COMME UNE CUILLÈRE.

  Pour réduire le risque de blessures :

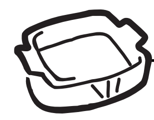
  — Ne surchauffez pas le liquide.

  — Remuez le liquide avant et au milieu de la période de chauffage.

  — N'utilisez pas de récipient à parois verticales dont le goulot est étroit.

  — Une fois le récipient chauffé, laissez-le reposer dans le four à micro-ondes pendant un court moment avant de le retirer.

  — Faites très attention lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Ne faites pas chauffer d'aliments pour bébé dans des pots en verre, même si le couvercle a été enlevé. Assurez-vous que les aliments pour bébé sont bien cuits. Remuez les aliments pour répartir la chaleur uniformément. Lorsque vous réchauffez du lait maternisé (formule), faites attention à ne pas vous ébouillanter. La température du lait peut être plus élevée que celle du récipient. Vérifiez toujours la température du lait avant de le donner au bébé.
- Ne faites pas décongeler de boissons surgelées dans des bouteilles dont le goulot est étroit (surtout des boissons gazeuses). Il peut se créer une pression, même si le bouchon a été enlevé. Le récipient pourrait éclater et causer des blessures.
- La vapeur et les aliments chauds peuvent causer des brûlures. Soyez prudent lorsque vous ouvrez des récipients d'aliments chauds comme des sacs de maïs soufflé, des sachets et des boîtes de cuisson. Pour éviter les blessures, tenez votre visage et vos mains éloignés de la vapeur.
- Évitez de trop faire cuire les pommes de terre. Elles pourraient se déshydrater et prendre feu, ce qui endommagerait votre four.
- Faites bien cuire la viande et la volaille. – La température INTERNE de la viande doit s'élever à au moins 160 °F (70 °C), et celle de la volaille à au moins 180 °F (80 °C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.



USTENSILES DE CUISINE CONVENANT AUX MICRO-ONDES

Assurez-vous que tous les ustensiles que vous utilisez dans votre four conviennent à la cuisson aux micro-ondes. La plupart des cocottes en verre, des plats de cuisson, des récipients gradués et des ramequins, ainsi que la vaisselle en porcelaine ou en terre cuite qui ne comporte pas de motifs métalliques, peuvent être utilisés. Certains ustensiles portent la mention « résiste au four à micro-ondes ».

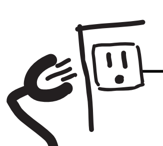
- Si vous n'êtes pas certain qu'un ustensile de cuisson convienne aux micro-ondes, faites l'essai suivant : Versez une tasse (250 mL) d'eau dans une tasse graduée en verre et placez-la dans le four à l'intérieur ou à côté de l'ustensile – que vous désirez tester. Chauffez au micro-ondes pendant 30 à 45 secondes à la puissance maximale. Si l'ustensile chauffe, il ne doit pas être utilisé pour la cuisson aux micro-ondes.

  Si l'ustensile ne devient pas chaud et que seule l'eau dans la tasse est chaude, il convient à la cuisson aux micro-ondes.
- Si vous utilisez un thermomètre à viande pendant la cuisson, assurez-vous qu'il convient à la cuisson aux micro-ondes.
- N'utilisez aucun produit en papier recyclé. Le papier ciré, les serviettes et les essuie-tout en papier recyclé peuvent contenir des particules métalliques qui pourraient produire des étincelles ou prendre feu. Évitez d'utiliser des produits en papier qui contiennent du nylon ou des fibres de nylon, car ils peuvent aussi prendre feu.
- Certains récipients en polystyrène (comme ceux utilisés pour l'emballage de la viande) comportent un mince ruban métallique incrusté. Durant la cuisson, ce ruban peut brûler le fond du four et enflammer un essuie-tout.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour sécher des journaux.
- Ce ne sont pas tous les types de pellicule plastique qui conviennent aux micro-ondes. Consultez les instructions fournies sur l'emballage.
- Pour éviter les projections pendant la cuisson et que les aliments ne se dessèchent, vous pouvez recouvrir les ustensiles d'une pellicule plastique, de papier ciré ou d'une feuille d'essuie-tout. Assurez-vous toutefois de placer la pellicule plastique de façon à ce que la vapeur puisse s'échapper.
- La chaleur des aliments peut se transmettre à l'ustensile de cuisson et ce dernier peut devenir chaud. Vous devrez peut-être utiliser des gants isolants pour manipuler ces ustensiles.
- Les sachets à « bouillir » et les sachets en plastique étanches doivent être entaillés ou percés selon les directives fournies sur l'emballage. Sinon, le sachet peut éclater pendant ou immédiatement après la cuisson et causer des blessures. De même, les récipients en plastique doivent être entrouverts, puisque le couvercle forme une jointure étanche. Après la cuisson dans un récipient recouvert d'une pellicule plastique étanche, enlevez la pellicule avec prudence. Pour éviter les blessures, tenez votre visage et vos mains éloignés de la vapeur.
- Utilisez le papier d'aluminium selon les instructions fournies dans le présent manuel. Les repas préparés contenus dans des barquettes en aluminium de moins de 3/4 po (1,9 cm) de hauteur peuvent être réchauffés aux micro-ondes. Ôtez la feuille d'aluminium du dessus et remettez la barquette dans la boîte. Lorsque vous utilisez du papier d'aluminium dans le four à micro-ondes, éloignez-le d'au moins 1 po (2,5 cm) des parois du four.
- Ustensiles de cuisson en plastique : les ustensiles de cuisson en plastique conçus pour les fours à micro-ondes sont très utiles, mais ils doivent être utilisés avec prudence. Même le plastique conçu pour la cuisson au micro-ondes peut ne pas être aussi résistant à la chaleur qu'un ustensile en verre ou en céramique. Il peut rapidement s'amollir ou carboniser s'il est soumis à une cuisson excessive. S'ils sont longtemps exposés à une cuisson excessive, les aliments et l'ustensile peuvent prendre feu.

Observez les règles suivantes :

1. N'utilisez que des plastiques conçus pour la cuisson aux micro-ondes et suivez à la lettre les recommandations du fabricant.
2. Ne faites pas chauffer de récipients vides dans le four à micro-ondes.
3. Ne permettez pas aux enfants, lorsqu'ils sont seuls, de mettre des ustensiles en plastique dans le four.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.



INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSEMENT *– Si l'appareil n'est pas correctement mis à la terre, l'utilisateur s'expose à des chocs électriques.*

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, le conducteur de mise à la terre permet au courant électrique de s'échapper, ce qui réduit le risque de choc électrique.

Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation comportant un fil et une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

Si vous ne comprenez pas toutes les instructions de mise à la terre ou si vous êtes incertain de la qualité de la mise à la terre de l'appareil, consultez un électricien qualifié ou un technicien du service après-vente.

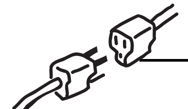
REMARQUE : *N'utilisez pas de fiche d'adaptation avec cet appareil.*

Si la prise de courant est une prise murale standard à 2 alvéoles, c'est à l'utilisateur qu'incombent la responsabilité et l'obligation de la faire remplacer par une prise à 3 alvéoles correctement mise à la terre.

Ne coupez ou ne retirez jamais la troisième broche (mise à la terre) de la fiche du cordon d'alimentation.

Nous déconseillons l'utilisation d'un cordon prolongateur avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou à un technicien qualifiés d'installer une prise près de l'appareil.
(Consultez la section *CORDONS PROLONGATEURS*.)

Pour un fonctionnement optimal, branchez cet appareil dans sa propre prise électrique, pour éviter que les lampes ne clignotent, les fusibles ne sautent ou le disjoncteur ne se déclenche.



CORDONS PROLONGATEURS

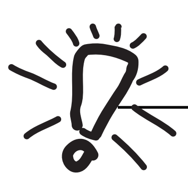
L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation relativement court. Cela réduit les risques d'emmêlement ou de trébuchement.

Vous pouvez utiliser un cordon prolongateur si vous usez de prudence.

Si vous utilisez un cordon prolongateur :

1. La capacité nominale indiquée sur le cordon prolongateur doit être au moins aussi élevée que la capacité nominale de l'appareil.
2. Le cordon prolongateur doit comporter 3 conducteurs (un conducteur de mise à la terre) et il doit être branché dans une prise à 3 alvéoles.
3. Le cordon prolongateur doit être placé de façon à ce qu'il ne pende pas du bord du comptoir ou de la table, pour éviter que des enfants ne le saisissent ou qu'ils trébuchent accidentellement.

Si vous utilisez un cordon prolongateur, la lampe du four peut clignoter et le son du ventilateur peut changer lorsque le four fonctionne. La durée de cuisson nécessaire peut également augmenter.

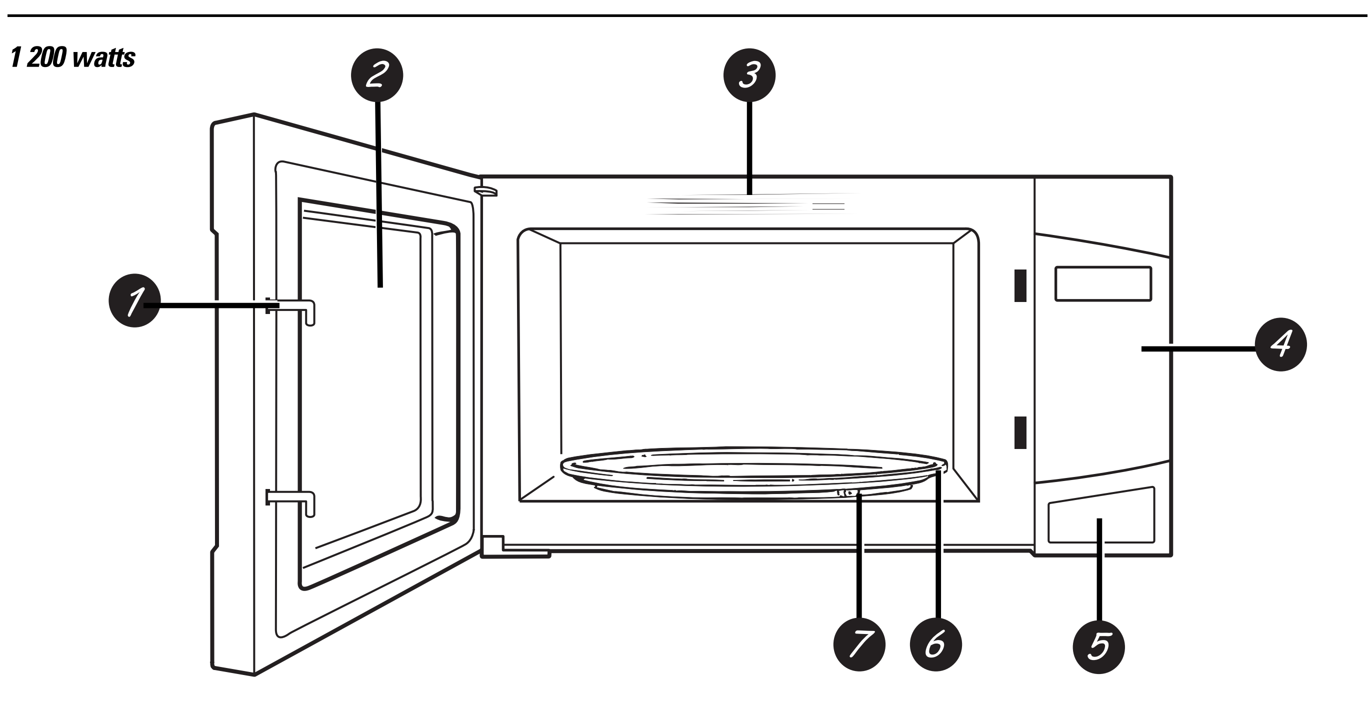


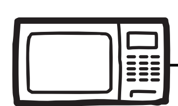
Lisez et suivez attentivement ces consignes de sécurité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Les caractéristiques et l'aspect du four à micro-ondes montré dans ce manuel peuvent être différents de ceux de votre appareil.

1 200 watts





Caractéristiques du four



1. ***Loquets de la porte.***
2. ***Hublot avec écran métallique.*** La protection métallique permet l'observation des aliments durant la cuisson et retient les micro-ondes à l'intérieur du four.



3. ***Guide pratique.***
4. ***Tableau de commande avec affichage.***
5. ***Bouton d'ouverture de la porte.*** Appuyez sur le bouton d'ouverture pour ouvrir la porte.
6. ***Plateau tournant amovible.*** Le plateau tournant et son support ***doivent*** être en place lorsque vous utilisez le four. Vous pouvez retirer le plateau tournant pour le nettoyage.
7. ***Support amovible.*** Le support du plateau tournant doit être en place lorsque vous utilisez le four.

REMARQUE : *La plaque signalétique, les ouvertures d'évent et la ampe du four sont situées sur les parois intérieures du four à micro-ondes.*

Accessoires en option

Peuvent être achetés chez votre fournisseur GE. Choisissez le nécessaire d'installation approprié pour convertir cet appareil en four à micro-ondes encastré.

Pour les installations de 27 po (68,6 cm) :

Modèle	Nécessaire
PEB206CDNBB	JX2027DMBB
PEB206CSNSS	JX2027SMSS
PEB206CDNWW	JX2027DMWW

Pour les installations de 30 po (76,2 cm) :

Modèle	Nécessaire
PEB206CDNBB	JX2030DMBB
PEB206CSNSS	JX2030SMSS
PEB206CDNWW	JX2030DMWW

Caractéristiques de votre four à micro-ondes

Votre four permet de cuire les aliments par cuisson minutée et par capteur. Il comporte également des fonctions de décongélation et de cuisson automatiques.





DÉCONGÉLATION AUTO/MINUTÉE

Cuisson express

1 2 3

4 5 6

NIVEAU DE PUISSANCE

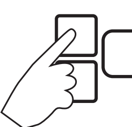
+ 30 SEC.

2

MAÏS SOUFFLÉ | LÉGUME | RÉCHAUFFER

BOISSON | POMME DE TERRE | POULET/POISSON

DÉCONGÉLATION AUTO/MINUTÉE



Commandes de cuisson

Avant de commencer, consultez le guide pratique.



Fonctions minutées

Appuyez sur	*Entrez*
CUISSON MINUTÉE Appuyez une ou deux fois	La durée de la cuisson
DÉCONGÉLATION AUTO/MINUTÉE	La durée de la décongélation
CUISSON EXPRESS	Mise en marche immédiate!
NIVEAU DE PUISSANCE	Un niveau de puissance (1 à 10)
+ 30 SEC.	Mise en marche immédiate!

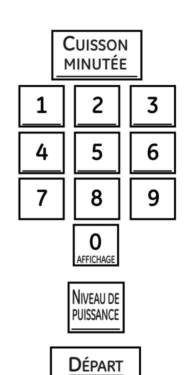


Caractéristiques de cuisson avec capteur et caractéristiques automatiques

Appuyez sur	*Entrez*	*Options*
MAÏS SOUFFLÉ	Mise en marche immédiate!	Durée plus/moins
LÉGUME Appuyez une fois (légumes frais) Appuyez deux fois (légumes surgelés) Appuyez trois fois (légumes en conserve)	Mise en marche immédiate!	Durée plus/moins
RÉCHAUFFER	Mise en marche immédiate!	
BOISSON	Mise en marche immédiate!	
POMME DE TERRE	Mise en marche immédiate!	Durée plus/moins
POULET/POISSON Appuyez une fois (morceaux de poulet) Appuyez deux fois (poisson)	Mise en marche immédiate!	Durée plus/moins

Appuyez sur	*Entrez*
DÉCONGÉLATION AUTO/MINUTÉE	Le poids de l'aliment

À propos du changement du niveau de puissance



Vous pouvez entrer ou changer le niveau de puissance immédiatement après avoir réglé la durée de la cuisson minutée ou de la ***Cuisson express***.

1. Appuyez sur ***Cuisson minutée***.
2. Entrez la durée de cuisson.
3. Appuyez sur ***NIVEAU PUISSANCE.***
4. Sélectionnez le niveau de puissance désiré : 1 à 10.
5. Appuyez sur ***DÉPART.***

Les différents niveaux de puissance donnent une plus grande souplesse à la cuisson aux micro-ondes. Les niveaux de puissance du four à micro-ondes sont comparables à ceux des éléments chauffants d'une cuisinière. Chaque niveau de puissance utilise l'énergie des micro-ondes durant un certain pourcentage du temps de cuisson. Le ***niveau de puissance 7*** utilise l'énergie des micro-ondes 70 % du temps de cuisson. Le ***niveau de puissance 3*** émet des micro-ondes pendant 30 % du temps. Le ***niveau de puissance élevé (10)***, qui utilise l'énergie des micro-ondes durant toute la durée de la cuisson, est le plus fréquemment utilisé. À réglage élevé (10), les aliments cuisent plus vite, mais il faut les remuer ou les retourner plus souvent.

L'emploi d'un niveau de puissance inférieur permet une cuisson plus uniforme et vous n'avez pas à remuer ou retourner les aliments aussi souvent. Avec certains aliments, vous obtiendrez une meilleure saveur, texture ou apparence, en réduisant la puissance de chauffage. Diminuez le niveau de puissance si vous faites cuire des aliments qui ont tendance à déborder, comme les pommes de terre à la normande.

Les temps de repos (après la période de cuisson aux micro-ondes) favorisent une distribution uniforme de la chaleur à l'intérieur des aliments. Prenez par exemple le ***niveau de puissance 3***– pour la décongélation : si l'énergie des micro-ondes n'était pas arrêtée, l'extérieur de la nourriture cuirait avant que l'intérieur ne soit décongelé.

Exemples d'utilisation des divers niveaux de puissance :

Élevé 10 : Poisson, bacon, légumes, ébullition d'un liquide.

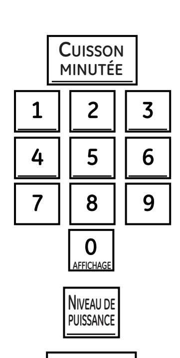
Moyen-élevé 7 : Cuisson douce pour viande ou volaille, plats en cocotte et réchauffage.

Moyen 5 : Cuisson lente pour ragoûts et pièces de viande moins tendres.

Bas 2 ou 3 : Décongélation, mijotage, sauces délicates.

Réchauffage 1 : Maintien des aliments au chaud, amollissement du beurre.

À propos des fonctions minutées



Cuisson minutée

Cette fonction permet de programmer une période de cuisson dont la durée peut atteindre 99 minutes et 99 secondes.

Le niveau de puissance élevé (10) est automatiquement sélectionné, mais vous pouvez choisir un autre niveau de puissance.

Cuisson minutée I

1. Appuyez sur ***CUISSON MINUTÉE.***
2. Entrez la durée de cuisson.
3. Choisissez le niveau de puissance approprié, si vous ne souhaitez pas utiliser la puissance maximale. (Appuyez sur ***NIVEAU DE PUISSANCE***. Sélectionnez le niveau de puissance désiré : 1 à 10.)
4. Appuyez sur ***DÉPART.***

Vous pouvez ouvrir la porte du four durant la ***Cuisson minutée*** pour vérifier les aliments. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur ***DÉPART***.

Cuisson minutée II

Cette fonction permet de changer automatiquement le niveau de puissance durant la cuisson. Pour utiliser cette fonction :

1. Appuyez sur ***CUISSON MINUTÉE.***
2. Entrez la première durée de cuisson.
3. Choisissez le niveau de puissance approprié, si vous ne souhaitez pas utiliser la puissance maximale. (Appuyez sur ***NIVEAU DE PUISSANCE***. Sélectionnez le niveau de puissance désiré : 1 à 10.)
4. Appuyez de nouveau sur ***CUISSON MINUTÉE.***
5. Entrez la deuxième durée de cuisson.
6. Choisissez le niveau de puissance approprié, si vous ne souhaitez pas utiliser la puissance maximale. (Appuyez sur ***NIVEAU DE PUISSANCE***. Sélectionnez le niveau de puissance désiré : 1 à 10.)
7. Appuyez sur ***DÉPART.***

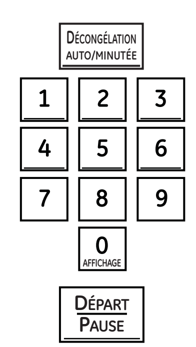
À la fin de la ***Cuisson minutée I, le décompte de la Cuisson minutée II*** débute.

À propos des fonctions minutées

Guide de cuisson pour la cuisson minutée

REMARQUE :** Sauf indication contraire, utilisez le **niveau de puissance élevé (10).

Légume	*Quantité*	*Durée*	*Remarques*
Asperges			
(pointes fraîches)	**1 lb (454 g)**	**5 à 8 min Moy. - élevé (7)**	Dans une cocotte de 1½ pte (1,5 L)*, versez ¼ t (60 mL) d'eau.
(pointes surgelées)	**Paquet de 10 oz (283 g)**	**4 à 7 min**	Dans une cocotte de 1 pte (1 L).
Betteraves			
(fraîches, entières)	**1 botte**	**16 à 21 min**	Dans une cocotte de 2 ptes (2 L), versez ½ t (120 mL) d'eau.
Brocoli			
(frais)	**1 botte (1¼ à 1½ lb/ 570 à 680 g)**	**5 à 9 min**	Dans une cocotte de 2 ptes (2 L), versez ½ t (120 mL) d'eau.
(pointes fraîches)	**1 botte (1¼ à 1½ lb/ 570 à 680 g)**	**7 à 10 min**	Dans une cocotte de 2 ptes (2 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
(surgelé, en morceaux)	**Paquet de 10 oz (283 g)**	**4 à 7 min**	Dans une cocotte de 1 pte (1 L).
(pointes surgelées)	**Paquet de 10 oz (283 g)**	**4 à 7 min**	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 3 cuillères à soupe (45 mL) d'eau.
Carottes			
(fraîches, en rondelles)	**1 lb (454 g)**	**4 à 8 min**	Dans une cocotte de 1½ à 2 ptes (1,5 à 2 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
(surgelées)	**Paquet de 10 oz (283 g)**	**3 à 7 min**	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe (30 mL) d'eau.
Chou			
(frais)	**1 pomme moyenne d'environ 2 lb (900 g)**	**6 à 9 min**	Dans une cocotte de 1½ à 2 ptes (1,5 à 2 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
(en morceaux)		**5 à 9 min**	Dans une cocotte de 2 à 3 ptes (2 à 3 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
Chou-fleur			
(bouquets)	**1 pomme moyenne**	**7 à 10 min**	Dans une cocotte de 2 ptes (2 L), versez ½ t (120 mL) d'eau.
(frais, entier)	**1 pomme moyenne**	**7 à 14 min**	Dans une cocotte de 2 ptes (2 L), versez ½ t (120 mL) d'eau.
(surgelé)	**Paquet de 10 oz (283 g)**	**3 à 7 min**	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe (30 mL) d'eau.
Courge			
(fraîche, d'été et jaune)	**1 lb (454 g) en tranches**	**3 à 5 min**	Dans une cocotte de 1½ à 2 ptes (1,5 à 2 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
(d'hiver, poivrée ou musquée)	**1 ou 2 courges (environ 1 lb/454 g chacune)**	**5 à 9 min**	Coupez en deux et enlevez les membranes fibreuses. Placez les courges dans un plat de cuisson oblong en verre de 2 ptes (2 L), le côté coupé en dessous. Retournez les courges après 4 minutes.
Épinards			
(frais)	**10 à 16 oz (283 à 454 g)**	**3 à 6 min**	Placez les épinards lavés dans une cocotte de 2 ptes (2 L).
(surgelés, coupés et en feuilles)	**Paquet de 10 oz (283 g)**	**3 à 6 min**	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 3 cuillères à soupe (45 mL) d'eau.
Haricots			
(verts, frais)	**1 lb (454 g) coupés en 2**	**10 à 14 min**	Dans une cocotte de 1½ à 2 ptes (1,5 à 2 L), versez ½ t (120 mL) d'eau.
(verts, surgelés)	**Paquet de 10 oz (283 g)**	**4 à 8 min**	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe (30 mL) d'eau.
(de Lima, surgelés)	**Paquet de 10 oz (283 g)**	**4 à 8 min**	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
Macédoine de légumes			
(surgelés)	**Paquet de 10 oz (283 g)**	**2 à 6 min**	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 3 cuillères à soupe (45 mL) d'eau.
Maïs			
(surgelés, en grains)	**Paquet de 10 oz (283 g)**	**2 à 6 min**	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe (30 mL) d'eau.
Maïs en épi			
(frais)	**1 à 5 épis**	**1¼ à 4 min par épi**	Placez les épis dans un plat de cuisson en verre de 2 ptes (2 L). Si les épis ne sont pas épluchés, n'ajoutez pas d'eau. Si les épis ont été épluchés, ajoutez ¼ t (60 mL) d'eau. Changez la disposition à la mi-cuisson.
(surgelé)	**1 épi** **2 à 6 épis**	**3 à 6 min** **2 à 3 min par épi**	Placez les épis dans un plat de cuisson oblong en verre de 2 ptes (2 L). Recouvrez-le d'une pellicule en plastique avec évent. Changez la disposition à la mi-cuisson.
Pois			
(frais, écossés)	**2 lb (900 g) non écossés**	**7 à 9 min**	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
(surgelés)	**Paquet de 10 oz (283 g)**	**2 à 6 min**	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe (30 mL) d'eau.
Pommes de terre			
(fraîches, en cubes, blanches)	**4 pommes de terre – 6 à 8 oz (170 à 225 g) chacune**	**9 à 11 min**	Pelez et coupez en cubes de 1 po (2,5 cm). Dans une cocotte de 2 ptes (2 L), versez ½ t (120 mL) d'eau. Remuez à la mi-cuisson.
(fraîches, entières, blanches ou douces)	**1 – 6 à 8 oz (170 à 225 g)**	**2 à 4 min**	Percez avec une fourchette. Mettez-les dans le four en cercle à 1 po (2,5 cm) d'intervalle. Laissez reposer 5 minutes.



Décongélation minutée

Cette fonction vous permet d'effectuer une décongélation pendant une durée choisie. Pour les durées de décongélation suggérées, consultez le guide de décongélation. (La ***Décongélation automatique*** est expliquée dans la section Fonction automatique.)



1. Appuyez sur ***DÉCONGÉLATION AUTO/MINUTÉE.***
2. Entrez la durée de décongélation.
3. Appuyez sur ***DÉPART/PAUSE***.

Lorsque le four émet un signal, retournez les aliments et séparez ou réarrangez-les pour permettre une décongélation plus uniforme. Protégez les parties tièdes avec de petits morceaux de papier d'aluminium. Le four continue la décongélation si vous n'ouvrez pas la porte pour retourner l'aliment.

Il se peut que vous entendiez un bruit sourd pendant la décongélation. Ce bruit est normal lorsque le four ne fonctionne pas au niveau de puissance ***élevé***.

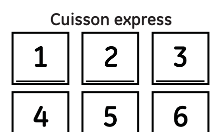
Conseils de décongélation

- Vous pouvez décongeler les aliments contenus dans du papier ou du plastique sans avoir à les retirer de leur emballage. Taillez ou percez des ouvertures dans les emballages étanches APRÈS le début de la décongélation. Entrouvrez les récipients en plastique.
- Un plat cuisiné surgelé de format familial peut être décongelé et cuit ou réchauffé aux micro-ondes. Si le produit est fourni dans un récipient en aluminium, mettez-le dans un plat allant au four à micro-ondes.
- Les aliments rapidement périssables ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure après la décongélation. Les bactéries nocives prolifèrent rapidement à température ambiante.
- Pour une décongélation plus uniforme des aliments volumineux, comme les rôtis, utilisez la ***Décongélation automatique.*** Assurez-vous que les grosses pièces de viande sont complètement décongelées avant de les cuire.
- Un aliment décongelé doit être froid, mais uniformément tendre. Si l'aliment comporte encore des zones congelées, remettez-le brièvement dans le four à micro-ondes ou attendez quelques minutes.

Guide de décongélation

Aliment	Durée	Remarques
Fruits		
Sachet en plastique – 1 à 2 *paquet de 10 oz (283 g)*	**1 à 5 min**	
Pains, gâteaux		
Petits pains divers *(un)*	**¼ min**	
Brioches *environ 12 oz (340 g)*	**2 à 4 min**	Changez la disposition à la mi-décongélation.
Poisson et fruits de mer		
Filets, surgelés *– 1 lb (454 g)*	**6 à 9 min**	
Crustacés, petits morceaux *– 1 lb (454 g)*	**3 à 7 min**	Placez-les dans la casserole. À la mi-décongélation, retournez-les et défaites-les en morceaux.
Viandes		
Bacon *– 1 lb (454 g)*	**2 à 5 min**	Placez le paquet non déballé dans le four. Laissez reposer 5 minutes après la décongélation.
Saucisses de Francfort (hot-dog) *– 1 lb (454 g)*	**2 à 5 min**	Placez le paquet non déballé dans le four. Faites chauffer jusqu'à ce que les saucisses se détachent. Au besoin, laissez reposer 5 minutes pour terminer la décongélation.
Viande hachée *– 1 lb (454 g)*	**4 à 6 min**	Retournez la viande à la mi-décongélation.
Rôtis : bœuf, agneau, veau, porc	**9 à 12 min par lb (454 g)**	Utilisez le ***niveau de puissance 10.***
Biftecks, côtelettes et escalopes	**4 à 8 min par lb (454 g)**	Placez la viande non déballée dans un plat à cuisson. Retournez-la à la mi-décongélation et couvrez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Lorsque la durée est écoulée, séparez les morceaux et laissez reposer pour compléter la décongélation.
Volaille		
Poulet à griller, en morceaux *2-1/2 à 3 lb (1,2 à 1,3 kg)*	**14 à 19 min**	Placez le poulet non déballé dans un plat. À la mi-décongélation, déballez-le et retournez-le. Lorsque la durée est écoulée, séparez les morceaux et placez-les dans un plat. Faites chauffer de 2 à 4 minutes de plus, au besoin. Laissez reposer quelques minutes pour compléter la décongélation.
Poulet entier *2-1/2 à 3 lb (1,2 à 1,3 kg)*	**20 à 24 min**	Placez le poulet emballé dans un plat. À la mi-décongélation, déballez-le et retournez-le. Couvrez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Terminez la décongélation. Au besoin, faites couler de l'eau froide dans la cavité jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abats.
Poulet de Cornouailles	**7 à 12 min par lb (454 g)**	Placez le poulet déballé dans le four, la poitrine sur le dessus. Retournez à la mi-décongélation. Faites couler de l'eau froide dans la cavité jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abats.
Poitrine de dinde *4 lb à 6 lb (1,8 à 2,7 kg)*	**3 à 8 min par lb (454 g)**	Placez la dinde déballée dans un plat allant au four à micro-ondes, la poitrine en dessous. À la mi-décongélation, retournez-la et couvrez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Terminez la décongélation. Laissez reposer pendant 1 à 2 heures au réfrigérateur pour terminer ladécongélation.

À propos des fonctions minutées



Cuisson express

Il s'agit d'un moyen rapide pour sélectionner une durée de cuisson allant de 1 à 6 minutes.

Appuyez sur l'une des touches du clavier ***Cuisson express*** (de 1 à 6) pour sélectionner 1 à 6 minutes de cuisson au ***niveau de puissance 10***. Par exemple, appuyez sur la touche ***2*** pour 2 minutes de cuisson.

Il est possible de modifier le niveau de puissance durant le décompte. Appuyez sur ***NIVEAU DE PUISSANCE***, puis entrez une valeur de 1 à 10.

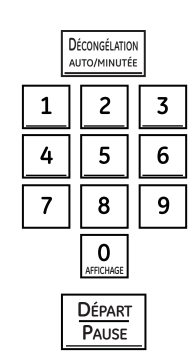


Ajout de 30 secondes

Vous pouvez utiliser cette fonction de deux façons :

- Pour ajouter 30 secondes au décompte à chaque pression de la touche.
- Pour faire une cuisson rapide d'une durée de 30 secondes.

À propos des fonctions automatiques



Décongélation automatique

Utilisez la fonction ***Décongélation automatique*** pour la viande, la volaille et le poisson. Utilisez la fonction ***Décongélation minutée*** pour la plupart des autres produits alimentaires surgelés.

Lorsqu'on emploie la fonction de ***Décongélation automatique***, le four sélectionne automatiquement la durée de décongélation et le niveau de puissance qui fourniront les meilleurs résultats pour des portions de viande, de volaille ou de poisson pesant jusqu'à 6 lb (2,7 kg).



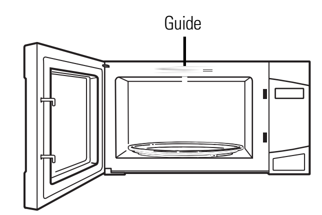
1. Appuyez sur ***DÉCONGÉLATION AUTO/MINUTÉE***.
2. À l'aide du guide de conversion ci-dessous, entrez le poids de l'aliment. Par exemple, appuyez sur les touches ***1*** et ***2*** pour une quantité de 1,2 lb (1 lb et 3 onces ou 544 g).



3. Appuyez sur ***DÉPART.***

(La ***Décongélation minutée*** est expliquée dans la section *Fonctions minutées*.)

Un guide pratique se trouve sur la façade intérieure du four.



- Retirez la viande de son emballage et placez-la sur un plat allant au four à micro-ondes.
- Lorsque le four émet un signal sonore, retournez l'aliment. Retirez la viande décongelée du four ou protégez les parties tièdes avec de petits morceaux de papier d'aluminium.
- Pour la plupart des pièces de viande, on doit ajouter une période d'attente de 5 minutes pour terminer la décongélation. Pour un gros rôti, la période d'attente devrait être d'environ 30 minutes.

Guide de conversion

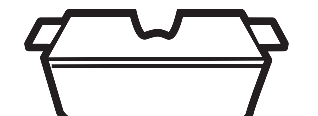
Si le poids des aliments est indiqué en livres et en onces ou en kilogrammes et en grammes, vous devez le convertir en livres et en dixièmes de livre (0,1).

Poids des aliments en oz	Poids des aliments en g	Poids à entrer (en dixièmes de lb)
1 à 2	28 à 56	0,1
3	85	0,2
4 à 5	113 à 142	0,3
6 à 7	170 à 200	0,4
8	225	0,5
9 à 10	255 à 283	0,6
11	312	0,7
12 à 13	340 à 370	0,8
14 à 15	400 à 425	0,9

Capteur d'humidité

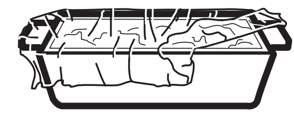
Le ***capteur*** détecte le niveau d'humidité tout au long de la cuisson. Le four ajuste automatiquement la durée de cuisson selon les types d'aliments et les quantités.

N'utilisez pas les fonctions de cuisson avec capteur deux fois de suite pour la même portion d'aliment, – vous pourriez la faire trop cuire ou la faire brûler. Si les aliments ne sont pas assez cuits après le décompte, utilisez la ***Cuisson minutée*** pour augmenter la durée de cuisson.



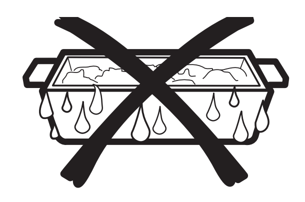
Avec couvercle

- Des récipients et couvercles adaptés sont essentiels à une cuisson par capteur optimale.



Avec ouverture

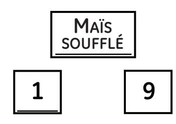
- Utilisez toujours des contenants pour cuisson au four à micro-ondes et recouvrez-les d'une pellicule plastique en laissant une ouverture ou d'un couvercle. N'utilisez jamais de couvercle en plastique trop étanche – qui empêcherait la vapeur de s'échapper et ferait trop cuire l'aliment.



Séchez les contenants pour qu'ils ne faussent pas les indications du capteur.

- Assurez-vous que l'extérieur des récipients et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de mettre les aliments dans le four. Des gouttelettes d'humidité qui se transformeraient en vapeur pourraient tromper le capteur.

Fonctions avec capteur

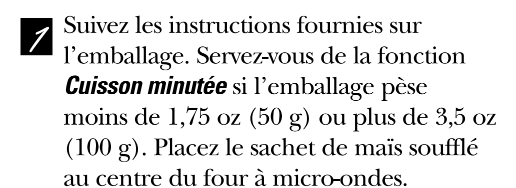


Utilisez uniquement des emballages de maïs soufflé de 1,75 à 3,5 oz (50 à 100 g) pour four à micro-ondes.

REMARQUE : *N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour la même portion d'aliment, vous pourriez la faire trop cuire ou la faire brûler.*

Maïs soufflé

Comment utiliser la fonction ***Maïs soufflé*** :



1. Suivez les instructions fournies sur l'emballage. Servez-vous de la fonction ***Cuisson minutée*** si l'emballage pèse moins de 1,75 oz (50 g) ou plus de 3,5 oz (100 g). Placez le sachet de maïs soufflé au centre du four à micro-ondes.



2. Appuyez sur ***MAÏS SOUFFLÉ.*** Le four se met en marche immédiatement.

Si vous ouvrez la porte alors que le mot ***« POPCORN » (Maïs soufflé)*** est affiché, le message ***« SENSOR ERROR » (Erreur de capteur)*** apparaît. Fermez la porte et appuyez immédiatement sur ***START.***

Si le maïs n'est pas assez éclaté après le décompte, utilisez la fonction ***Cuisson minutée*** pour augmenter la durée de cuisson.

Modification du programme Maïs soufflé (augmentation ou réduction de la durée de cuisson)

Si vous trouvez que la marque de maïs que vous utilisez n'éclate pas assez ou cuit trop, vous pouvez augmenter ou diminuer de 20 à 30 secondes la durée automatique de cuisson.

Pour diminuer la durée :

Après avoir appuyé sur la touche ***MAÏS SOUFFLÉ***, appuyez sur la touche 1 immédiatement après la mise en marche du four pour diminuer la durée de cuisson de 20 secondes. Appuyez de nouveau sur la touche 1 pour réduire la durée de 10 secondes supplémentaires (temps total en moins : 30 secondes).

Pour augmenter la durée :

Après avoir appuyé sur la touche ***MAÏS SOUFFLÉ***, appuyez sur la touche 9 immédiatement après la mise en marche du four, pour augmenter la durée de cuisson de 20 secondes. Appuyez de nouveau sur la touche 9 pour ajouter 10 secondes de plus (temps additionnel total : 30 secondes).

BOISSON

REMARQUE : *N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour la même portion d'aliment, vous pourriez la faire trop cuire ou la faire brûler.*

Boisson

Appuyez sur ***BOISSON*** pour réchauffer une tasse de café ou un autre type de boisson allant de de 8 à 10 oz (227 à 284 mL).

Lors de l'emploi de la fonction Boisson, le liquide soumis au chauffage peut devenir très chaud. Vous devez manipuler le récipient avec prudence.

Si les aliments ne sont pas assez cuits après le décompte, utilisez la ***Cuisson minutée*** pour augmenter la durée de cuisson.

RÉCHAUFFER

REMARQUE : N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour la même portion d'aliment, vous pourriez la faire trop cuire ou la faire brûler.

Réchauffage

La fonction Réchauffage permet de réchauffer des portions d'aliments déjà cuits allant de 4 à 36 oz (de 113 g à 1 kg) ou une assiette de restes.


Placez les aliments couverts dans le four. Appuyez sur ***RÉCHAUFFER***. Le four se met en marche immédiatement.


Le four signale l'apparition de vapeur et le décompte de la durée restante débute.

N'ouvrez pas la porte avant la fin du décompte. Si la porte est ouverte, fermez-la et appuyez immédiatement sur ***DÉPART***.

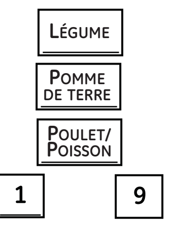
Après avoir retiré les aliments du four, remuez-les si possible pour rendre la température uniforme. La température des aliments réchauffés peut varier énormément. Certaines parties peuvent être extrêmement chaudes.

Si les aliments ne sont pas assez chauds après le décompte, utilisez la ***Cuisson minutée*** pour augmenter la durée de cuisson.

Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction Réchauffer pour certains aliments.

Il est préférable de recourir à la ***Cuisson minutée*** pour les aliments suivants :

- Produits de boulangerie.
- Aliments qui doivent être réchauffés à découvert.
- Aliments qui doivent être remués ou retournés.
- Aliments qui, après réchauffage, doivent avoir une surface sèche ou croustillante.



REMARQUE : N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour la même portion d'aliment, vous pourriez la faire trop cuire ou la faire brûler.

Cuisson par capteur

Légumes, pommes de terre, poisson, morceaux de poulet

La cuisson par capteur permet de cuire une grande variété d'aliments (voir le ***guide de cuisson*** ci-dessous) de façon automatique et facile.


Placez les aliments couverts dans le four. Appuyez sur la touche correspondant au type d'aliments. Pour les légumes, appuyez une fois sur ***LÉGUME*** pour les légumes frais, deux fois pour les légumes surgelés ou trois fois pour les légumes en conserve. Pour le poulet ou le poisson, appuyez une fois sur ***POULET/POISSON*** pour des morceaux de poulet ou deux fois pour du poisson. Le four se met en marche immédiatement.


Le four signale l'apparition de vapeur et le décompte de la durée restante débute. Retournez ou remuez les aliments si nécessaire.

N'ouvrez pas la porte avant la fin du décompte. Si la porte est ouverte, fermez-la et appuyez immédiatement sur ***DÉPART***.

Si les aliments ne sont pas assez cuits après le décompte, utilisez la fonction ***Cuisson minutée*** pour augmenter la durée de cuisson.

Comment modifier les réglages automatiques (les réglages automatiques pour les légumes en conserve ne peuvent pas être modifiés)

Vous pouvez modifier la durée de cuisson pour tous les aliments à votre gré.

Pour réduire la durée de 10 % :

Après avoir appuyé sur la touche de fonction, appuyez immédiatement sur 1 après la mise en marche du four.

Pour augmenter la durée de cuisson de 10 % :

Après avoir appuyé sur la touche de fonction, appuyez immédiatement sur 9 après la mise en marche du four.

Guide de cuisson

Type d'aliment	*Quantité*	*Remarques*
Légumes en conserve	4 à 16 oz (113 à 454 g)	Recouvrez-les d'une pellicule plastique, en laissant une ouverture, ou d'un couvercle.
Légumes surgelés	4 à 16 oz (113 à 454 g)	Suivez les instructions sur l'emballage concernant l'addition d'eau. Recouvrez-les d'une pellicule plastique, en laissant une ouverture, ou d'un couvercle.
Légumes frais	4 à 16 oz (113 à 454 g)	Ajoutez ¼ t (60 mL) d'eau par portion. Recouvrez d'une pellicule plastique, en laissant une ouverture, ou d'un couvercle.
Pommes de terre	½ à 2 lbs (227 à 908 g)	Percez la peau avec une fourchette. Placez les pommes de terre sur le plateau tournant.
Poisson	4 à 16 oz (113 à 454 g)	Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture.
Poulet en morceaux	1 à 8 morceaux	Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture.

Autres caractéristiques

AIDE

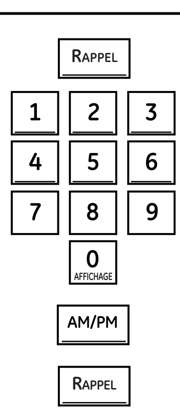
Aide

La touche ***AIDE*** affiche des renseignements et des conseils utiles concernant les fonctions de votre four. Appuyez sur la touche ***AIDE***, puis sur une touche de fonction.

AM/PM
VITESSE DE DÉFILEMENT

Vitesse de défilement

La vitesse de défilement de l'affichage peut être modifiée. Appuyez sur la touche ***AM/PM*** pendant 3 secondes environ pour revoir l'affichage. Sélectionnez la vitesse de défilement, de 1 (défilement lent) à 5 (défilement rapide).

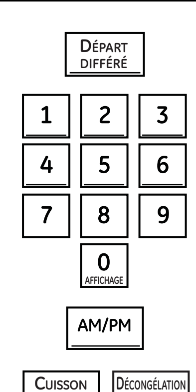


Rappel

La fonction ***Rappel*** peut être utilisée comme un réveil, en tout temps, même lorsque le four est en marche. L'heure de ***rappel*** peut être reportée jusqu'à 24 heures.

1. Appuyez sur la touche ***RAPPEL.***
2. Entrez l'heure à laquelle le rappel doit être effectué. (Vérifiez que l'horloge du four affiche l'heure exacte.)
3. Sélectionnez AM ou PM.
4. Appuyez sur la touche ***RAPPEL.*** Lorsque le signal sonore de ***rappel*** se fait entendre, appuyez sur ***RAPPEL*** pour l'arrêter. L'heure de ***rappel*** s'affiche si vous appuyez sur ***RAPPEL.***

REMARQUE : *Le voyant lumineux **« REM » (Rappel)** reste allumé pour montrer que la fonction **Rappel** est programmée. Pour annuler la fonction **Rappel** avant qu'elle ne s'active, appuyez sur **RAPPEL**, puis sur **0.** Le voyant **« REM »** s'éteint.*



Départ différé

La fonction de ***Départ différé*** permet de sélectionner l'heure de commencement d'une cuisson sur une période maximale de 24 heures.

1. Appuyez sur la touche ***Départ différé***.
2. Entrez l'heure désirée pour le démarrage du four. (Vérifiez que l'horloge du four affiche l'heure exacte.)
3. Sélectionnez AM ou PM.
4. Sélectionnez une combinaison de ***Décongélation automatique, Décongélation minutée*** et ***Cuisson minutée***.
5. Appuyez sur ***DÉPART.***

L'heure de ***mise en marche différée*** et les lettres ***« DS » (Départ différé)*** s'afficheront. Le four se mettra automatiquement en marche à l'heure choisie. Pour annuler l'heure de ***mise en marche différée***, appuyez sur ***EFFACER/ARRÊT.***

L'heure peut être affichée en appuyant sur ***HORLOGE.***

Horloge

Appuyez sur cette touche pour entrer l'heure.

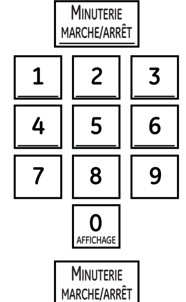
1. Appuyez sur ***HORLOGE.***
2. Entrez l'heure.
3. Sélectionnez AM ou PM.
4. Appuyez sur ***DÉPART*** ou sur ***HORLOGE***.

Pour vérifier l'heure lors de l'utilisation du four à micro-ondes, appuyez sur ***HORLOGE.***

Départ/Pause

En plus de démarrer différentes fonctions, la touche ***DÉPART/PAUSE*** vous permet d'arrêter la cuisson sans ouvrir la porte ou effacer l'affichage.

Minuterie marche/arrêt



La touche ***Minuterie marche/arrêt*** commande la minuterie; vous pouvez l'utiliser à tout moment, même durant une autre opération de votre four.

1. Appuyez sur la touche ***MINUTERIE MARCHE/ARRÊT***.
2. Entrez la durée du décompte.
3. Appuyez sur la touche ***MINUTERIE MARCHE/ARRÊT*** pour déclencher le décompte.

Le four émet un signal sonore à la fin du décompte. Pour arrêter le signal, appuyez sur ***MINUTERIE MARCHE/ARRÊT.***

REMARQUE : *Le voyant lumineux de la minuterie s'allume durant la période de décompte.*

Verrouillage pour enfants



Il est possible de désactiver les fonctions du tableau de commande, pour empêcher la mise en marche accidentelle ou l'utilisation du four par des enfants.

Pour désactiver ou réactiver les commandes, maintenez la touche ***EFFACER/ARRÊT*** enfoncée pendant environ trois secondes. Lorsque le tableau de commande est verrouillé, un « ***L*** » apparaît sur l'afficheur.

Autres caractéristiques



Affichage marche/arrêt

Pour désactiver l'affichage de l'horloge, maintenez la touche ***0*** enfoncée pendant environ 3 secondes. Vous ne pouvez pas vous servir de la fonction ***Affichage marche/arrêt*** lorsqu'une fonction de cuisson est en cours d'utilisation.



Volume du signal sonore

Vous pouvez régler le volume du signal sonore. Appuyez sur ***VOLUME DU SIGNAL.*** Choisissez 0 pour sourdine et 3 pour fort.

Rappel de fin de cuisson

Lorsque la période de cuisson est écoulée, l'appareil affiche « ***FOOD IS READY*** » ***(La nourriture est prête)*** et émet un signal sonore une fois par minute jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou que vous appuyiez sur ***EFFACER/ARRÊT***.

Terminologie de la cuisson aux micro-ondes

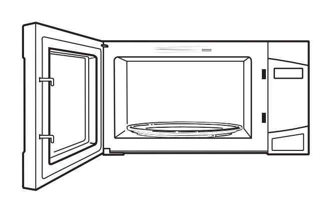
Terme	Définition
Aération	Après avoir recouvert un récipient avec une pellicule plastique, vous pouvez laisser une ouverture en soulevant un des coins, pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Couvrir	Les couvercles retiennent l'humidité, assurent une cuisson plus uniforme et réduisent la durée de cuisson. Une pellicule plastique légèrement soulevée ou un morceau de papier ciré permettent à l'excès de vapeur de s'échapper.
Étincelles	La formation d'étincelles dans le four à micro-ondes. est provoquée par : ■ un article en métal ou du papier d'aluminium qui touche les parois du four. ■ du papier d'aluminium qui n'épouse pas bien la forme des aliments (les coins relevés agissent comme des antennes). ■ des articles en métal, comme les attaches, les broches à volaille, la garniture dorée de la vaisselle. ■ des essuie-tout en papier recyclé, contenant des particules métalliques.
Protéger	Dans un four traditionnel, vous recouvrez la poitrine d'un poulet ou les aliments qui cuisent au four pour éviter qu'ils ne brunissent trop. Lorsque vous faites cuire des aliments aux micro-ondes, vous devez recouvrir les parties les moins épaisses des aliments (comme le bout des ailes et les cuisses d'une volaille) avec de petites bandes de papier d'aluminium pour éviter que ces zones ne soient cuites avant les parties plus charnues.
Temps de repos	Lors de la cuisson dans un four traditionnel, certains aliments comme les rôtis ou les gâteaux doivent reposer pour finir de cuire ou se raffermir. Ce temps de repos est particulièrement important après la cuisson aux micro-ondes. Notez qu'un gâteau cuit aux micro-ondes ne doit pas refroidir sur une grille.



Conseils pratiques

Pour garder une odeur fraîche au four, vous pouvez de temps à autre essuyer l'intérieur du four avec un linge imbibé d'une solution d'eau et de bicarbonate de soude.

Débranchez le cordon avant de nettoyer une partie quelconque de ce four.



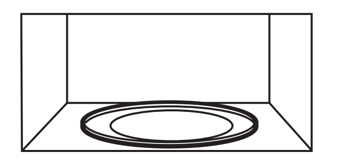
Nettoyage de l'intérieur du four

Parois verticales, sole, hublot interne, composants métalliques et pièces en plastique de la porte

Certaines éclaboussures peuvent être enlevées avec un essuie-tout, d'autres doivent être essuyées avec un linge humide. Pour éliminer les taches grasses, utilisez un linge imbibé d'eau et de savon, puis rincez avec un linge humide. N'utilisez jamais un produit de nettoyage abrasif ou un ustensile pointu sur les parois du four.

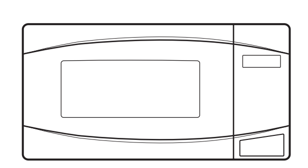
Pour nettoyer la surface de la porte et la surface du four qui entrent en contact lors de la fermeture de la porte, utilisez des savons ou des détergents doux et non abrasifs, ainsi qu'une éponge ou un linge doux. Rincez avec un linge humide et séchez.

N'utilisez jamais de nettoyant commercial pour four sur aucune partie de votre four à micro-ondes.



Plateau tournant et support amovibles

Pour éviter de casser le plateau tournant, ne le trempez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez-le avec soin dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Le plateau tournant et son support peuvent se briser si on les échappe. Veillez à ne jamais faire fonctionner le four si le plateau tournant et son support ne sont pas en place.



Nettoyage de l'extérieur du four

N'utilisez pas de produit contenant de l'ammoniaque ou de l'alcool pour nettoyer le four à micro-ondes. L'ammoniaque et l'alcool peuvent endommager l'apparence de votre four à micro-ondes.

Caisse

Nettoyez les surfaces externes avec un linge imbibé d'eau savonneuse. Rincez avec un linge humide et séchez. Essuyez le hublot avec un linge humide.

Tableau de commande et porte

Nettoyez avec un linge humide. Séchez bien. N'utilisez pas de produits de nettoyage à pulvériser, de grandes quantités d'eau savonneuse, de produits abrasifs ni d'objets pointus pour nettoyer le tableau de commande – car ils pourraient l'endommager. Certains essuie-tout en papier peuvent également le rayer.

Surface de la porte

Il est important de garder propre la surface de la porte qui entre en contact avec le four à micro-ondes. N'utilisez qu'un détergent doux non abrasif, appliqué avec une éponge propre ou un chiffon doux. Rincez bien.

Cordon d'alimentation

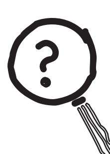
Si le cordon est sale, débranchez-le et lavez-le avec un linge humide. Pour les taches rebelles, vous pouvez utiliser de l'eau savonneuse, mais assurez-vous de rincer le cordon avec un linge humide et de bien le sécher avant de le rebrancher.

Surfaces en acier inoxydable *(certains modèles)*

N'utilisez pas de tampon en laine d'acier; il raierait la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez un chiffon chaud, humide et un détergent doux convenant aux surfaces en acier inoxydable. Utilisez un chiffon propre, chaud et humide pour retirer le savon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre et sec. Frottez toujours doucement et dans le sens du grain.

Avant de contacter un service de dépannage…



Conseils de dépannage
Économisez du temps et de l'argent! Consultez le tableau ci-dessous pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	Causes possibles	Solutions
Le four ne fonctionne pas	**Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.**	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Surtension.	• Débranchez puis rebranchez le cordon d'alimentation du four.
	La fiche est mal branchée dans la prise de courant.	• Assurez-vous que la fiche à 3 broches est bien insérée dans la prise de courant.
	La porte n'est pas bien fermée.	• Ouvrez la porte, puis refermez-la bien.
Le tableau de commande est allumé mais le four ne se met pas en marche	**La porte n'est pas bien fermée.**	• Ouvrez la porte, puis refermez-la bien.
	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton *DÉPART/PAUSE* après avoir entré votre sélection de cuisson.	• Appuyez sur ***DÉPART/PAUSE.***
	Une autre option a été sélectionnée déjà dans le four et vous n'avez pas appuyé sur *EFFACER/ARRÊT* pour l'annuler.	• Appuyez sur ***EFFACER/ARRÊT.***
	Vous n'avez pas entré la durée de cuisson après avoir appuyé sur *CUISSON MINUTÉE.*	• Veillez à entrer la durée de cuisson après avoir appuyé sur ***CUISSON MINUTÉE.***
	Vous avez appuyé sur *EFFACER/ARRÊT* par accident.	• Reprogrammez la cuisson et appuyez sur ***DÉPART.***
	Le poids de l'aliment n'est pas entré après avoir sélectionné *DÉCONGÉLATION AUTO.*	• Assurez-vous d'entrer le poids de l'aliment après avoir sélectionné ***DÉCONGÉLATION AUTO.***
	Vous avez appuyé sur pause par accident.	• Appuyer sur ***DÉPART*** pour reprendre la programme de cuisson.
Message d'erreur « SENSOR ERROR » (Erreur de capteur) s'affiche	**Durant la cuisson par capteur, la porte a été ouverte ou vous avez appuyé sur la touche *DÉPART/PAUSE* avant que de la vapeur soit détectée.**	• Fermez la porte et appuyez sur ***DÉPART*** immédiatement.
	Aucune vapeur n'a été détectée pendant la durée de cuisson.	• Utilisez ***Cuisson minutée*** pour augmenter la durée.
Les commandes du four à micro-ondes ne fonctionnent aps	**Les commandes ont été verrouillées. (Lorsque le tableau de commande est verrouillé, un *L* s'affiche.)**	• Appuyez sur la touche ***EFFACER/ARRÊT*** et maintenez-la enfoncée pendant environ trois secondes pour déverrouiller le tableau.
La quantité d'aliments est trop grande pour le rechauffage par capteur	**Le réchauffage par capteur n'est recommandé que pour les portions individuelles.**	• Utilisez la ***Cuisson minutée*** pour les grandes quantités d'aliments.

Situations normales

- De la vapeur s'échappe de la porte.
- Vous voyez un reflet de lumière autour de la porte ou du boîtier.
- Une baisse d'intensité de la lampe du four ou un changement dans le bruit du ventilateur lorsque le four fonctionne à un niveau de puissance autre que le niveau maximum.
- Vous entendez un bruit sourd pendant que le four fonctionne.
- Des interférences perturbent la réception des ondes de radio et de télévision lorsque le four à micro-ondes fonctionne. Ces interférences sont semblables à celles des autres petits électroménagers et n'indiquent pas un mauvais fonctionnement de votre four. Branchez-le sur un circuit électrique différent, éloignez la radio ou la télévision le plus possible du four ou vérifiez la position et le signal de l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.

Please place in envelope and mail to:
Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyez à :

OWNERSHIP REGISTRATION
P.O. BOX 1780
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4Y 4G1

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY -
POUR RÉSIDENTS CANADIENS SEULEMENT)



For Canadian Customers



Pour les consommateurs canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD – THANKS
DÉCOUPEZ ICI ET ENVOYEZ LA FICHE – MERCI

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of our warranty, should the need arise.

Veuillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: **www.geappliances.ca**
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À : **www.electromenagersge.ca**

MAIL TO: **P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA**
POSTEZ À : **ONTARIO, L4Y 4G1**

☐ MR. / M. ☐ MRS. / MME ☐ MISS/MLLE ☐ MS.	FIRST NAME / PRÉNOM	LAST NAME / NOM
STREET NO / N^{O} RUE	STREET NAME / RUE	APT.NO/APP./RR#
CITY / VILLE	PROVINCE	POSTAL CODE/CODE POSTAL
AREA CODE/ IND. RÉG.	TELEPHONE/TÉLÉPHONE	E-MAIL/COURRIEL

DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? YES/OUI ☐ IF YES/SI OUI : EXPIRATION Y/A M D/J
AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ? NO/NON ☐

NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND

MODEL / MODÈLE

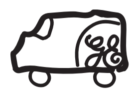
INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION Y/A M D/J

CORRESPONDENCE ☐ ENGLISH
CORRESPONDANCE ☐ FRANÇAIS

SERIAL / SÉRIE

☐ I do not wish to receive any promotional offers regarding this product.
Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.

Garantie du four à micro-ondes GE



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs Customer Care® autorisés durant les heures normales de travail. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, 24 heures sur 24, visitez le site www.electromenagersge.ca, ou appelez au 1-800-561-3344. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour une réparation.

Agrafez votre facture ici. Une preuve de la date d'achat d'origine est requise pour bénéficier du service de réparation sous garantie.

Période de garantie :	Mabe remplacera :
Un an *À compter de la date d'achat d'origine*	***Toute pièce*** du four à micro-ondes qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette ***garantie limitée d'un an***, Mabe fournira également, ***sans frais***, toute la main-d'œuvre pour la réparation ou le remplacement de la pièce défectueuse.
Cinq ans *À partir de la date d'achat d'origine*	***Le magnétron,*** s'il se révèle défectueux en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours ***de cette garantie limitée de cinq ans,*** vous devrez assumer les coûts de main-d'oeuvre ou de réparation à domicile.

Ce que Mabe ne couvre pas :

- **Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.**
- **L'installation, la livraison ou l'entretien inadéquat. Si vous avez un problème d'installation, communiquez avec le détaillant ou l'installateur. Il vous incombe de fournir un branchement électrique, une évacuation et des raccordements appropriés.**
- **Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.**
- **Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu ou utilisé à des fins commerciales.**
- **Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement du disjoncteur de votre domicile.**
- **Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.**
- **Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.**
- **Tout dommage causé après la livraison.**

***EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES** – Votre seul et unique recours est de faire réparer le produit dans le cadre de cette garantie limitée. Toute garantie implicite, incluant la garantie de qualité marchande ou d'aptitude du produit à un usage particulier, est limitée à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi.*

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique au Canada. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agrée Mabe n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé Mabe.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, contactez le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

Garant : Mabe Canada Inc. Burlington, Ontario

Service à la clientèle



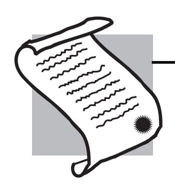
Pour tout problème **1-800-561-3344**

Pour obtenir des réponses, appelez Mabe Canada Inc.



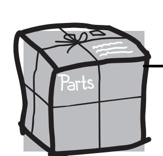
Service de réparation à domicile **1-800-561-3344**

Pour bénéficier du service de réparation expert de Mabe, il suffit de téléphoner.



Contrats d'entretien **1-800-461-3636**

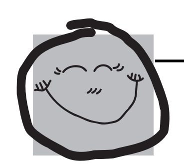
Vous pouvez désormais bénéficier d'un service de réparation sans surprises ni tracas tant que vous possédez votre appareil. Pendant que votre garantie est encore en vigueur, vous pouvez acheter un CONTRAT D'ENTRETIEN DE MABE. Pour un coût modique, seulement quelques sous par jour, le Service après-vente de Mabe s'occupera des réparations - pièces et main-d'œuvre – dont votre appareil peut avoir besoin.



Pièces et accessoires **1-800-263-0686**

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires.

Les directives stipulées dans le présent manuel comportent des procédures que n'importe quel utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiés à un technicien qualifié. Il faut faire preuve de prudence, puisqu'une réparation inadéquate peut affecter le fonctionnement sécuritaire de l'appareil.



Satisfaction du service après-vente

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente dont vous avez bénéficié de Mabe, voici la marche à suivre. ***Premièrement,*** communiquez avec les gens qui ont réparé votre appareil. ***Ensuite,*** si vous n'êtes toujours pas satisfait, écrivez en donnant tous les détails, y compris votre numéro de téléphone, au :

Directeur, Relations avec les consommateurs,
Mabe Canada Inc.,
1, Factory Lane, Bureau 310,
Moncton (N.-B.) E1C 9M3

Imprimé en Chine